Vorspeisen

€

New Style Sashimi vom Schottischen Wildlachs
Ponzosauce, Sesam Ingwer

Fein gehobeltes Carpaccio vom Hochlandrind
Pesto, Rucola, Grana

Tatar vom Almochsen
Salsa Verde, Sardellenbutter, Toast

Salat vom Buffet

Knoblauchbaguette

Suppen

Kräftige Rindsuppe
mit Frittaten, Nudeln oder
Speckknödel

Amerikanische Maiscremesuppe
mit Sauerrahm

Essenz von Strauchtomaten
mit Trüffelfagotti

Barbecued Spare-Ribs, Chicken & Vegetarian

Barbecued Spare-Ribs „Mexicana"
Scharfe rote Indianer Bohnen-Mais-Chilisauce mit Jasminreis

Steirische Ripperl
Pikante Knoblauchsauce und Folienkartoffel

Barbecued Spare-Ribs & BBQ-Chicken
mit 2 Dips (Sauerrahm / Süß & Sauer) und Folienkartoffel

Barbecued Chicken
Hühnerfilet serviert mit Maiskolben, sautiertem
Gemüse und Folienkartoffel

Hausgemachte Steinpilzravioli
mit Junglauch und Kirschtomaten

Internationale Steaks

Alle Steaks werden mit Maiskolben, sautiertem Gemüse
und Folienkartoffel serviert.

The new york cut filet steak
Filet Steak 270 gramm

Surf & Turf
Filet Steak 270 gramm & Tiger Prawns

General custer's tender t-bone steak
T-bone steak 550 gramm, Dry-Aged

The green black dollar ribeye steak vom Attersee Gallowayrind
Entrecote (Hochrippe) 270 gramm, Dry-Aged

Rumpsteak vom Attersee Gallowayrind
270 gramm, Dry-Aged

Steak vom Milchkalbsrücken
250 gramm, gebratenes Gemüse, Creperoulade

Heimisches Straussensteak
250 gramm, Sesamcrepe, Lotuswurzel

+ Portion Cognac-Pfefferrahmsauce

... für 2 Personen

Sheriffs bull-chop
Rinderkotelette im Ganzen gebraten vom Irischen Weiderind,
800 gramm, Dry-Aged, serviert mit Cognac-Pfefferrahmsauce,
Farmerskartoffeln, sautiertem Gemüse und Maiskolben

Tomahawk
Irisches Rib eye am Knochen, DryAged, 1 kg, serviert mit
Cognac-Pfefferrahmsauce, Farmerskartoffeln, sautiertem
Gemüse und Maiskolben

Klassisches Chateaubriand
500 gramm, Filetmittelstück

Für perfekte Steaks: Dry-Aged-Beef

In den USA ist es längst „Kult". - Bestgereiftes Rindfleisch für charaktervolle Steaks und Kurzgebratenes.

Dry Aged Beef reift garantiert und optimal 28 Tage am Knochen. Bei dieser Art der Reifung wird das Fleisch besonders kräftig und aromatisch im Geschmack.

Alle Preise in EURO inkl. aller Steuern & Abgaben.
Um Auskunft über allergene Inhaltsstoffe zu erhalten, fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

Geschenkgutscheine

Schenken Sie Freude.

Ein Geschenkgutschein für jeden Anlass wie Weihnachten, Geburtstag, Muttertag, Valentinstag, Firmenjubiläen oder um einfach nur einer besonderen Person zwischendurch Freude zu machen.

Gerne erstellen wir Ihnen ihren individuellen Geschenkgutschein.

2017

Restaurant Zirngast

Linke Ennsau 633 | A-8970 Schladming
Fon +43 (0)3687 23195 | Fax +43 (0)3687 23195 4
Mail office@zirngast.at | Web www.zirngast.at

Speisekarte

Internationale Steaks & Ribs

VORSCHAU - Meer sein!

Während den kulinarischen Fischtagen wollen wir Ihren Gaumen mit ausschließlich hoch-qualitativen Spezialitäten aus dem Meer verwöhnen!

30. August bis 4. September 2017

- Red Snapper
- Miesmuscheln
- Oktopus „Queilo"
- Atlantic Thunfischsteak
- St. Petersfisch „Thai Style"
- Green Curry with Prawns
- Scampisuppe „Tom KA"
- Dorade Royale
- Lachssteak
- uvm.